



Restaurante Bom Prato Santos II Zona Noroeste
 Nutricionista: Antonia Pessoa Cajaiba
 Cardápio Mês: Janeiro 2018
Cardápio 2C- Simples sem forno



Data	Semana	Salada	Prato Principal	Guarnição	Suco	Sobremesa
2	Terça	Alface	Carne moída Rica	Creme de cenoura	Mexerica	Tangerina
3	Quarta	Almeirão	Frango festa	Batata corada	Maçã	Guaraná
4	Quinta	Cenoura ralada	Picado suíno à pomodoro	Repolho refogado	Banana	Uva
5	Sexta	couve	Feijoada	Farofa simples	Laranja	Abacaxi
08	Segunda	Acelga	Frango ao molho de limão	Polenta Simples de corte	Laranja	Morango
09	Terça	Alface	Picado à fazendinha	Cenoura vick	Banana	Goiaba
10	Quarta	Almeirão	Almondegas bovina à Pomodoro	Beterraba na Salsa	Mexerica	Guaraná
11	Quinta	Couve	Frango Xadrez	Macarrão A/O	Maçã	Salada de frutas
12	Sexta	Acelga com cenoura ralada	Copa Lombo ao molho de maracujá	Berinjela à pizzaiolo	Doce de Paçoca	Uva

15	Segunda	Acelga	Linguiça calabresa mista frita acebolada	Beterraba refogada	Laranja	Maracujá
16	Terça	Alface	Goulash húngaro	Quibebe	Morango	Banana
17	Quarta	Couve	Mista – Dobradinha	Farofa – Festiva	Guaraná	Mexerica
18	Quinta	Pepino com molho vinagrete	Iscas suínas na chapa	Refogado chinês	Tangerina	Maçã
19	Sexta	Escarola	Ave - Coq au vin	Abobrinha ao alho	Goiaba	Doce de banana
22	Segunda	Alface	Estrogonofe de frango	Batata palha	Abacaxi	Maçã
23	Terça	Escarola	Carne xadrez	Abóbora na salsa	Goiaba	Tangerina
24	Quarta	Toda verde	Carne suína ao molho de maracujá	Purê - Cenoura	Limão	Banana
25	Quinta	Cozida - Beterraba	Frango maluco	Macarrão com espinafre	Caju -	Mexerica
26	Sexta	Feriado	Feriado	Feriado	Feriado	Feriado
29	Segunda	Couve	Quibe bovino frito	Berinjela refogada	Limão	Laranja
30	Terça	Escarola	Frango crioulo	Abobrinha napolitana	Morango	Banana
31	Quarta	Ametista	Bovino - Carne louca	Cenoura na salsa	Goiaba	Tangerina

■ Dia 26/01/2018 – “Feriado Aniversario de Santos”

■ Preparação Original

■ Alteração diária passada pelo restaurante

